

## Türkiye’deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış

### Overview of Gastronomy Museums in Turkey

Yağmur SAVAŞKAN<sup>1</sup>

**Öz:** *Mutfak; genel anlamda vücudun besin ihtiyacını yiyecek ve içeceklerle karşılamının ötesinde yemekleri hazırlamak, pişirmek, üretmek gibi faaliyetleri ve bu aşamalarda kullanılan araç gereçlerle birlikte bir bütünü ifade etmektedir. Bu yönüyle mutfak, bir toplumun kültürünün de bir parçasını oluşturmaktadır. Mutfağın ana unsuru olan yemek tarihsel süreçte coğrafya, toplumsal alışkanlıklar ve kültürel farklılıklar, inançlar, kitlesel olaylar gibi farklı birçok aşamalardan geçmiş ve günümüzdeki şeklini almıştır. Bu çalışmada, gastronomi turizminin önemli unsurlarından birisi olan gastronomi müzelerinin Türkiye’deki mevcut durumu incelenmiştir. Bu kapsamda, Türkiye’deki gastronomi müzelerinin hangi yiyecek içecek unsurlarını tema edinerek nerelerde bulunduğuna ilişkin veriler genel bir bakış açısı ile ortaya konulmaya çalışılmıştır. Veriler nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılarak elde edilmiş ve derlenmiştir. Bu bağlamda ikincil veriler detaylı olarak araştırılmış ve elde edilen veriler ışığında araştırma sonucuna göre Türkiye’de çeşitli yiyecek içecek teması ile mevcut 28 gastronomi müzesi olduğu bulgulanmıştır.*

**Anahtar Kelimeler:** *Gastronomi, müze, gastronomi müzeleri*

**Abstract:** *Cuisine; in general, it refers to the activities such as preparing, cooking and producing the food, beyond meeting the nutritional needs of the body with food and beverages, together with the tools used in these stages. In this respect, cuisine is also a part of the culture of a society. Food, which is the main element of the cuisine, has passed through many different stages such as geography, social habits and cultural differences, beliefs, mass events in the historical process and has taken its present form. In this study, the current situation of gastronomy museums, which is one of the important elements of gastronomy tourism, in Turkey has been examined. In this context, by theme which the food and beverage elements of the gastronomy museums in Turkey the data on where these museums are located have been tried to be put forward with a general point of view. The data were obtained and compiled using the document analysis technique, one of the qualitative research methods. In this context, secondary data were researched in detail and in the light of the data obtained, it was found that there are 28 gastronomy museums in Turkey with various food and beverage themes, according to result of the research.*

**Keywords:** *Gastronomy, museum, gastronomy museums*

---

<sup>1</sup> İlgili yazar/Corresponding author: Doktorant, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği A.B.D., [yagmurtlg@gmail.com](mailto:yagmurtlg@gmail.com), ORCID No.: 0000-0003-2464-4815

Geliş Tarihi/Received Date: 16.12.2021  
Kabul Tarihi/Accepted Date: 27.12.2021  
Yayımlanma Tarihi / Published Date: 31.12.2021

## 1. Giriş

Yaşamın devamı adına insanların biyolojik bir olay olarak açlığını ve susuzluğunu gidermesinin yanı sıra bu eylemin nerede, ne zaman, nasıl giderildiği ve buna bağlı olarak duygu, düşünce ve davranış kalıplarının oluşması ile toplumların mutfak kültürleri şekillenmiştir. Bu açıdan kültürün önemli göstergelerinden birisi sayılan mutfak kültürü, bir yörede yetiştirilen bitki ve hayvansal ürünlerden, sebze ve meyvelerin işlenerek yiyecek içecek haline getirilmesi gibi faaliyetler ile pişirme ve saklama yöntemleri, sofrada ve mutfak araç gereçlerine kadar bir dizi unsurdan oluşmaktadır (Yazgan Serinkaya, 2017: 28). Tarihsel süreç içerisinde mutfak kültürleri, birçok farklı unsurun etkisi ve çoğu zaman toplumu oluşturan bireylerin de kendilerinden bir şeyler katmasıyla değişim ve gelişim göstermeye devam etmektedir (Uçuk ve Kayran, 2020: 259). Diğer yandan toplumların kültürel yozlaşmaya uğraması, kültürel değerlerinin zamanla kaybolmaya başlaması ile kültürel değerlerin gelecek kuşaklara aktarılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Mutfağın kültürel değerler arasında önemli bir yeri olması nedeniyle mutfak kültürünün yaşatılması ve korunması noktasında gastronomi kavramı ön plana çıkmaktadır. Mutfak kültürünün yaşatılması ve korunmasında gastronomi turizmi sağladığı katkılarla ülke ekonomisine de fayda sağlamaktadır (Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021: 154). Bu anlamda gastronomi turizmi yemeğe ve mutfak kültürüne özel ilgi duyan turistleri bu yönde deneyim yaşayabilecekleri destinasyonlara yöneltmede motivasyon kaynağı olmaktadır (Velissariou ve Vasilaki, 2014: 121).

Gastronomi müzelerinin gastronomi turizminin önemli araçları olduğu ifade edilebilir. Aynı zamanda gastronomi müzelerinin, gastronomik değerlerin ortaya çıkması, korunup tanıtılması ve toplumlara ait mutfak kültürü, yeme içme alışkanlıkları ile yöresel besinlerin sürdürülebilirliği gibi faydalar sağladığı da belirtilebilir. Seyahat amacı yeme içme unsuru olmasa da turistik deneyimi şekillendiren ve seyahatin önemli bir parçası olan yiyecek içecekler, özellikle seyahat motivasyonu yeme içme olan turistler için destinasyon pazarlamada cazibe unsuru olarak değerlendirilebilmektedir. Bu kapsamda yeme içme alışkanlıkları ile yöresel lezzetleri tanıtmak, sunmak ve turistlere bu anlamda farklı deneyimler yaşatmak noktasında gastronomi müzelerinin ön plana çıkan unsurlar olduğu ifade edilebilir. Bu çalışma ile söz konusu gastronomi müzelerinin Türkiye'de hangi yörelerde ve hangi temalarda bulunduğu incelenerek mevcut durumu ortaya konulmaya çalışılmıştır. Araştırma, Türkiye'deki mevcut gastronomi müzelerinin tanıtımına katkı sağlama ve farkındalığını artırma amacıyla yapılmıştır.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Müzeleri

Gastronomi kelimesinin ilk kullanımı 4. yüzyılda Antik Yunan döneminde olmuştur. Sicilyalı Yunan Archeostratus tarafından kaleme alınan Akdeniz Bölgesi gıda ve şarap rehberini konu edinen "Gastronomia" başlıklı kitapta kullanılmıştır (Santich, 2004: 16). Gastronomi kelimesi etimolojik olarak ele alındığında, gastro kelimesi mide ve uzantılarını kapsayan sindirim sistemi; nomi kelimesi yönetmelik, yönerge, düzen anlamını taşıyan terimlerden oluşmaktadır (Öztürk ve Güven, 2020: 2). Gastronomi terimi, yüksek mutfak sanatını, kaliteli malzeme seçimi ile hem görsel hem lezzet olarak zevke hitap eden yiyeceklerin hazırlanmasına yönelik kurallar bütünü ifade eder (Moira, Mylonopoulos ve Kontoudaki, 2015: 138). Resmi olarak ise gastronomi kelimesi ilk defa 1801 yılında Fransız yazar Jacques Berchoux tarafından yazılmış olan bir şiirde ortaya çıkmıştır. Yazar, gastronomiyi en iyi yiyecek ve içecek zevkinin karşılığı olarak ifade etmiştir (Bakkaloğlu, 2020: 17).

Gastronomi, iyi yemek yeme sanatı ya da bilimi (Gillespie ve Cousins, 2011: 2) şeklinde ifade edilmesinin yanı sıra kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi de inceleyen bir disiplin olarak ele alınmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Gastronomi, yiyecek-içecek ile birçok bilim dalını ilişkilendirerek, çeşitli dünya mutfaklarından yiyecek-içecek hazırlamayı, pişirmeyi ve sunmayı estetik bir anlayışla ele alan teknik ve standartlarla ilgilidir

(Ivanovic, Galicic ve Pretula, 2008: 572). Ayrıca gastronomi, yiyecek ve içeceklerin kalitesinin oldukça önemli olduğunu vurgulayarak bu kaliteyi iyileştirmeye de ilgilenir (Gillespie ve Cousins, 2011: 5). Gastronomi ve gastronomiyi oluşturan gıdalar, fiziksel anlamda besin ihtiyacını gidermenin yanı sıra, çeşitli gıda malzemeleri ile gıdaların hazırlanma, pişirilme tekniklerini ve sofraya alışkanlıkları, adabı gibi soyut ve sembolik unsurları sunma özelliğine sahiptir. Tıpkı konuşma dili gibi yeme alışkanlıkları ve mutfak onu oluşturan ve kullanan kişilerin kültürünü içerir ve ileriki kuşaklara iletir. Bu yönüyle toplumların kimliğini ve geleneklerini temsil eden, sürdürülebilirliğini sağlayan önemli kültürel bir araçtır (Millan, Arjona ve Amador, 2017: 101).

Gastronomi turizmi, diğer bir deyişle mutfak turizmi terimi ise 1998 yılında turistlerin gıda yoluyla diğer kültürleri deneyimleyebilecekleri bir kavram olarak ilk kez önerilmiştir (Horng ve Tsai, 2012: 41). Gastronomi turizmi; çiftlikler, çiftçi pazarları ve meyve bahçelerini ziyaret etme, yol kenarındaki yerel ürün satış tezgahlarından ürün alma ve kırsal tarım faaliyetleri ve festivalleri gibi etkinliklerle yerel lezzetlerin keşfedilmesi ve bu lezzetlerin tadının çıkarılması yoluyla unutulmaz mutfak deneyimleri sunan seyahatler anlamına gelmektedir (Wolf, 2002). Ignatov ve Smith (2006: 238) ise mutfak turizmini, turistlerin seyahatleri sırasında yerel yiyecekleri satın alması veya tüketmesi ya da yiyeceklerin üretim süreçlerini (tarım, aşçılık okulları vb.) gözlemleme, araştırma faaliyetleri şeklinde gerçekleşen önemli bir seyahat etkinliği olarak tanımlamakta ve bu etkinlikleri turistleri seyahate iten güçlü bir motivasyon kaynağı olarak görmektedir. Everett (2016), mutfak turizmi, yemek turizmi gibi çeşitli şekillerde ifade edilen gastronomi turizminin, turizmde sıradan ve önemsiz bir tatil zorunluluğu olmayan ayrı bir sektör haline geldiğini belirtmiştir (Stone vd., 2017: 1).

Long (2004)'a göre turistler, gıdaların hazırlanması ve sunulması aşamalarını ister bizzat katılım göstererek isterse de gıdaların tüketimini gerçekleştirerek eşsiz deneyimler yaşayabilirler (Horng ve Tsai, 2012: 41). Bu bağlamda yeme-içme unsuru, turist deneyimlerinin ve tatilin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Hall ve Sharples, 2003: 1; Kim, Eves ve Scarles, 2009: 423). Öyle ki yemeğe yapılan harcamalar seyahat maliyetlerinin üçte birini oluşturmaktadır (Xavier Medina ve Tresserras, 2018: 9). Gastronomi amaçlı seyahat eden turistler için bir bölgenin çekiciliği, o bölgenin sadece iklimi veya sahip olduğu ürünler ve değerler değil, o bölgedeki özel tatlar ve lezzetlerin varlığı da olmaktadır (Scarpato ve Daniele, 2003: 308). Bu anlamda mutfak kültürü ile ilişkili ve iç içe olan gastronomi turizminde tüm özellikleri ile mutfak başlı başına bir cazibe unsuru olabilmektedir. Mutfak, sadece basit anlamda yemek hazırlama ortamını değil toplumda zamanla kazanılan sosyal paylaşım ve birikimleri de kapsayan köklerini tarihin derinliklerinden alarak gelişen kültürün ayrılmaz bir parçasıdır. Bu yönüyle kültür turizminin de bir yönünü oluşturmaktadır. Bir ülkenin ya da yörenin yerel yiyecek içecekleri tanıtılırken mutfak kültürüne ait unsurların kendine has bir biçimde bir bütün olarak sergilenmesi gerekmektedir. Gastronomi müzeleri de bu hususta hizmet veren aracı mekanlardan birisi olmaktadır (Sandıkcı, Mutlu ve Mutlu, 2019a: 3046-3047; Ignatov ve Smith, 2006: 237-238). Diğer bir ifade ile turizm faaliyetlerini çeşitlendirmek ve gastronomik unsurları ön plana çıkartmak için gastronomi müzelerinden faydalanılmaktadır (Sezgin ve Akbiyuk, 2021: 154).

Müze: “topluma ve toplumun gelişimine hizmet eden, halka açık, eğitim, inceleme ve eğlence amacıyla insanlığın somut ve somut olmayan kültürel mirasını toplayan, araştıran, koruyan, paylaşan ve sergileyen kar amacı taşımayan bağımsız ve sürekli kurumlardır (Sarı Gök ve Şalvarcı, 2020: 122). Müzeler, toplumların gerçek hayata dair deneyimlerinin ziyaretçilere sergilendiği önemli turizm unsurları olmanın yanı sıra turizm endüstrisinin cazibe çekim noktalarından birisidir (Bahrin vd., 2017: 200). Bilim ile sanatın gelişim süreci içinde, geçmişe ait kalıntıları toplamak ve kavramaya çalışmak, geleceğe ışık tutmak, gelecek nesillere geçmiş deneyimleri anlatmak ve aktarmak için yararlanılan bir unsur olarak müze kavramı ortaya çıkmıştır (Sormaz ve Güneş, 2016: 27). Bu doğrultuda müzeler, değişen toplumsal değerleri gözler önüne seren, dünya genelinde gerek somut gerekse soyut mirasın koruyucu kurumları statüsündedir (Janes ve Sandell, 2007: 1).

Müzeler toplum içindeki kültürel mozağin bir parçası olup, kültürün bir bütün olarak keşfedilmesini desteklemektedir (Kotler, 2001: 424). Bu yönüyle müzeler, güzel vakit geçirmek ve aynı zamanda geçmiş

öğrenmek için geleneksel turistik mekânlar haline gelmiştir (Navarrete, 2019: 210). Diğer bir ifade ile müzeler, eğlenceli zaman geçirme fırsatı sunmasının yanı sıra bireylerin çeşitli kültürel bilgiler edinmelerini sağlarlar. Bu doğrultuda müzeler; ziyaretçiler, turistler ve yerel halk için önemli bir değer olarak görülmektedir. Daha da önemlisi müzeler, bir rehber kitapta ya da turistlerin yol üzerinde bir duraklama olmasından öte, toplumlarda önemli bir oynayabilmektedir. Bir müze, bir toplumun kültürünün ve tarihinin tanıtımı için bir platform ve aynı zamanda bir araya gelmeleri için bir mekân sağlayarak bireylerin yaşam kalitesinin artmasına katkıda bulunur. Bu mekânlar dünya tarihinin ve insanlığın başarılarının bir kaydını barındırmakta ve sergilemektedir (Culley, 2010: 1).

Müze ve müzede bulunan eserlerin saklanması, korunması ve sergilenmesi anlamına gelen müzecilik anlayışı, talep ile doğrusal biçimde şekil almaktadır. Dolayısıyla müzecilik yaklaşımı, gastronomi turizmine olan ilgiden etkilenmektedir ve bunun bir sonucu olarak tamamen gastronomi temasına sahip ya da gastronomi bölümleri bulunan müzelerin sayısında artış yaşanmaya devam etmektedir (Yılmaz ve Şenel, 2014: 501).

### **Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine İlişkin Yapılan Araştırmalar**

Gastronomi müzeleri; gastronomi tarihini, kültürünü ve yöresel mutfakları tanıtan önemli araç unsurlardır. Gastronomi müzeleri mutfak kültürünü tanıtmının yanı sıra turizmi canlandıran araçlar olup bulunduğu yörelerin gastronomik kimlik kazanmasına ve destinasyon pazarlamasına yönelik faydaları da bulunmaktadır (Sandıkcı, Mutlu ve Mutlu, 2019b: 1212). Genel olarak incelendiğinde gastronomi ve mutfak müzeleri taşıdıkları temalara ilişkin ürünler ve kültürler hakkında ziyaretçileri bilgilendiren kültürel unsurlardır. Bu açıdan yeme-içme olgusunun geçmişten günümüze geçirdiği değişimleri, gıdaların üretiminde kullanılan ekipmanları ve diğer bileşenlerini ziyaretçilere aktarmaktadır (Sezen, 2020: 269).

Temaları ile farklılaşan müze türleri olarak karşımıza çıkan gastronomi müzeleri, gastronomi turizmine yönelik ilginin artmasına bağlı olarak artış göstererek çeşitlenmiştir. 2010 yılından itibaren bu müzelerin artış göstermeye başlaması gastronomi müzelerine ilişkin ilgiyi kanıtlamaktadır (Şahin ve Aydın, 2019: 57). Gastronomi müzeleri ile ilgili çalışmalar incelendiğinde Yılmaz ve Şenel (2014), gastronomi müzelerini işlevlerine göre sınıflandırmaya yönelik çalışma gerçekleştirmiş olup gastronomi müzelerini kültürel miras, endüstriyel miras, kırsal turizm ve popüler kültür başlıkları altında türlere ayırmışlardır.

Yeşilyurt ve Arıca (2018), mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin incelenmesine ilişkin yaptıkları çalışmada Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaretçilerinin yorumlarını içerik analizi yöntemiyle incelemiştir. Analiz sonucunda mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerini eğitim, estetik, kaçış, tarihsel hatırlatıcılık ve çalışanlar olarak beş temada bulgulamışlardır.

Şahin ve Aydın (2017) ise Kuşadası Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarih Müzesi'ni kültürel, gastronomik ve turistik bir varlık açısından incelemiştir. Araştırmayı ilgili verileri müze müdürü ile görüşme ve müzenin yerinde gözlemlenmesi yoluyla elde etmişlerdir. Araştırma sonucunda ise müzeyle ilgili bilgiler yer vererek müzenin tanıtımını sağlamışlardır. Yine Şahin ve Aydın (2019), Özel Muğla Arıcılık Müzesi'ni gastronomi turizmi açısından ele almışlardır. Araştırma sonucunda arıcılıktaki mevcut üretim koşullarının iyileştirilmesi gerektiği, Muğla Çam Balı'nın tescil edilmesi, seyahat acentalarının tur kapsamında müzeye ziyaretler sağlamaları yönünde birtakım öneriler sunulmuştur. Ayrıca çalışma kapsamında, Muğla'da arıcılık ve turizmin birbirini tamamlayan iki sektör olduğu, özellikle sağlık turizminde apiterapi (arıların tedavi amaçlı kullanılması) alanında yaygın kullanılabilir olması nedeniyle pazarlama konusunda sorunların giderilmesi ve bu yönde marka haline getirilerek uluslararası pazarda da tanıtılabilmesi ifade edilmiştir.

Geleneksel mutfak müzelerini Türkiye örneği ile elen Sormaz ve Güneş'in (2016), yöresel ve geleneksel mutfak müzelerini tanıtmak amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada İstanbul Gastronomi Müzesi, Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi, Antakya Mutfak Müzesi ve Emine Göğüş Mutfak Müzesi ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

Mankan (2017), Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği çalışmasında Türkiye'deki 8 adet gastronomi müzesi hakkında bilgilere yer vermiştir. Gür (2017), zeytinyağı müzelerini incelediği çalışmasında zeytinyağı ve zeytinyağı müzelerini dünya ve Türkiye'den örneklerle kavramsal açıdan ele almıştır.

Bekar, Arman ve Sürücü (2017), gastronomi müzelerini Marmaris Bal Evi örneğinde ele almışlar ve müzenin bölgenin turizm faaliyetlerine katkısını görüşme ve gözlem tekniği kullanarak incelemişlerdir. Araştırma sonucunda ise gastronomi müzesi olarak değerlendirilen Marmaris Bal Evi'nin turizmde neredeyse hiç paya sahip olmayan Osmaniye Köyü için turistik bir çekicilik unsuru olmasında katkı sağladığı, ayrıca çam balının ulusal ve uluslararası tanıtımı ve Marmaris'in markalaşma çalışmalarında da önemli bir adım olduğunu ifade etmişlerdir.

Alpaslan ve Gündüz (2018), Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin kuruluşu ve müzenin sergisi, tasarımı ile ilgili kavramsal bilgi vermişlerdir.

### 3. Yöntem

Çalışma, Türkiye genelinde nerede ve hangi temada gastronomi müzeleri bulunduğunu belirlemeye ve bu çerçevede genel bir bilgi vermeye yönelik bir araştırmadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda araştırmanın yöntemi olarak nitel araştırma yönteminin kullanılmasının uygun olduğuna karar verilmiştir. Nitel araştırmalar olay, kişi ya da olguları miktar, ortalama ve sayıca ölçülebilen özellikler yerine daha çok incelenen konuyu detaylı ele alan ve anlamaya dönük yapılan araştırmalardır. Nitel araştırmalarda veriler gözlem, görüşme ve doküman analizleri yoluyla elde edilmektedir (Kıral, 2020: 172).

Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama ve doküman analizi yapılmıştır. Doküman analizi, yazılı belgelerin içeriklerini titizlikle analiz etmek için kullanılan nitel araştırma yöntemidir. Doküman analizinde basılı ve elektronik olmak üzere tüm materyaller ve belgeler incelenmek ve değerlendirilmek için kullanılmaktadır. Dokümanlar araştırmacının müdahalesi olmadan kaydedilmiş metin ve görselleri içermektedir ve bu araçlardan faydalanılarak ilgili konu hakkında bir anlayış oluşturabilmek için söz konusu veriler incelenerek yorumlanır (Kıral, 2020). Çalışmada öncelikli olarak literatür taraması yapılmış ve ikincil kaynaklardan faydalanılmıştır. Bu doğrultuda gastronomi ve gastronomi müzelerine ilişkin gerçekleştirilen araştırmalar ve Türkiye'deki gastronomi temalı müzelerin web siteleri taranarak literatür araştırması yapılmıştır. İkincil kaynaklar aracılığıyla gastronomi müzelerinin Türkiye'de kullanılabilirliğini ve farkındalığını artırmak için Türkiye'deki gastronomi müzeleri incelenmiştir.

Araştırmada, Türkiye'deki mevcut gastronomi müzelerinin sayısı ve hangi temalara yönelik, nerelerde faaliyette buldukları tespit edilmeye çalışılarak Türkiye'deki bu müzelerin genel çerçevesi hakkında bilgi vermek ve böylelikle gerek akademik açıdan gastronomi müzeleri ile ilgili yapılacak çalışmalara gerek bu konuda müze girişimcilerine yol gösterici olunması amaçlanmıştır. Diğer bir ifade ile Türkiye'de mevcut gastronomi müzelerinin neler olduğunu ilgili ikincil verilerden derlenerek çalışmada verilmek istenmiştir. Literatür ve ilgili müzelerin web siteleri aracılığıyla gastronomi müzeleri tanıtılmaya çalışılmıştır.

#### 4. Bulgular

Gastronomi turizminin gelişme kaydetmesinin ve daha çok ilgi görmeye başlamasının söz konusu bu müzelerin sayıca artmasına ve gelişmesine katkı sağlaması gibi gastronomi müzelerinin artış göstermesinin de gastronomi turizminin gelişimine katkı sunduğu söylenebilir. Diğer bir ifade ile her iki olgunun birbirine karşılıklı katkı sağladığı ve birbirine bağlı gelişim gösterdiği ifade edilebilir. Gastronomi turizminin her geçen gün daha çok kişi tarafından ilgi görmesi ve gelişmesi gastronomi müzelerinin kurulmasına teşvik ve dayanak oluşturabilirken diğer taraftan söz konusu müzelerin artması da gastronomi turizmüne arz sağlayarak ilgiyi artırabilmektedir.

Türkiye'de şarap, bal, zeytinyağı, çikolata ve mutfak başta olmak üzere çeşitli temalarda 29 adet gastronomi müzesi bulunmaktadır. Ancak bu müzelerden Rize ilindeki çay müzesi hizmete kapanmıştır. Bunun nedeni şu anda yapımı devam eden ve inşası tamamlandığında içerisinde çay müzesinin de bulunması planlanan çay çarşısı projesidir. Bu proje kapsamında 7 katlı ve 30 metre yüksekliğinde ince belli çay bardağı şeklinde tasarımı gerçekleştirilen binanın dünyanın en büyük çay bardağı olacağı belirtilmekte ve Guinness Rekorlar Kitabı'na başvurusu yapılacaktır (sozcu.com.tr, 2021). Bu doğrultuda Türkiye'de aktif olarak hizmet sunan güncel müzelerin sayısı 28 adettir. Gastronomi müzelerinin temalarının ve buldukları konumlarının genellikle yörelerin meşhur olmuş ve tanınır gastronomik ürünleri ile paralel gelişim gösterdiğini söylemek mümkündür. Türkiye'deki gastronomi müzeleri aşağıdaki gibidir (Tablo 1):

**Tablo 1.** Türkiye'deki Gastronomi Temalı Müzeler

Müze Adı	Yeri	Kuruluş Yılı	Teması
Feyzi Kutman Şarap Müzesi	Şarköy / Tekirdağ	2004	Şarap Üretimi
Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi	Yenimahalle / Ankara	2010	Şarap, Bal, Turşu ve Sirke
Zavot Eko Peynir Müzesi	Boğatepe Köyü / Kars	2011	Peynir Üretimi / Yapımı
Marmaris Bal Evi Müzesi	Osmaniye Köyü / Marmaris	2012	Çam Balı Üretimi
Polonezköy Arıcılık Müzesi	Polonezköy / İstanbul	2004	Arıcılık Malzemeleri / Bal Üretimi
Çine Arıcılık Müzesi	Çine / Aydın	2010	Arıcılık Teknikleri
Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Şahinbey / Gaziantep	2008	Yöresel Yemek Kültürü / Mutfak Müzesi
Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Eyyübiye / Şanlıurfa	2011	Yöresel Yemek Kültürü / Mutfak Müzesi
*Antakya Mutfak Müzesi (UNESCO Hatay Gastronomi Evi)	Antakya / Hatay	2013-2019 (2019)	Yöresel Yemek Kültürü / Mutfak Müzesi
Dulkadiroğlu Tematik Mutfak Müzesi	Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş	2017	Yöresel Yemek Kültürü / Tematik Mutfak Müzesi
Erzurum Evleri Restoran Müze	Yakutiye / Erzurum	2011	Tarihi Eşyalar

\* 2013 yılında kurulan Antakya Mutfak Müzesi, 2019 yılında restore edilerek UNESCO Hatay Gastronomi Evi olarak faaliyetine devam etmektedir.

Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Küçükkuşu / İzmir-Çanakkale yolu	2001	Zeytinyağı- Sabun Üretimi / Tarihçesi
Köstem Zeytinyağı Müzesi	Urla / İzmir	2016	Zeytinyağı Üretimi / Tarihçesi
Oleatrium Zeytinyağı Müzesi	Söke / Aydın	2011	Zeytinyağı Üretimi / Ekipmanları
Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi	Edremit / Balıkesir	2005	Zeytinyağı Üretimi / Ekipmanları
Altınözü Tokaçlı Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi	Altınözü / Hatay	2017	Zeytinyağı Üretimi / Tarihçesi
Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi	Akhisar / Manisa	2013	Zeytinyağı Üretimi / Tarihçesi
Ayvalık Zeytinyağı Müzesi	Ayvalık / Balıkesir	2012	Zeytinyağı Üretimi / Ekipmanları
İstanbul Gastronomi Müzesi	Maslak / İstanbul	2004	Mutfak Müzesi
Ekmek Müzesi	Anadolu Bulvarı / Ankara	2007	Ekmek Yapımı / Ekipmanları
Safranbolu Çikolata Müzesi	Safranbolu / Karabük	2019	Çikolata Üretimi / Ekipmanları
Safranbolu Kahve Müzesi	Safranbolu / Karabük	2019	Kahve Tarihçesi / Ekipmanları
Pelit İstanbul Çikolata Müzesi	Esenyurt / İstanbul	2014	Çikolata Tarihçesi / Yapımı
Bursa Çikolata Müzesi	Nilüfer / Bursa	2021	Çikolata Üretimi / Ekipmanları
Bodrum Çikolata Müzesi	Milas / Bodrum	2021	Çikolata Üretimi / Ekipmanları
Gaziantep Baklava Müzesi	Şekeroğlu Mh. / Gaziantep	2016	Baklava Yapılış Evreleri
Kahramanmaraş Dondurma Müzesi	Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş	2018	Dondurma Hazırlama Aşamaları
Buğday Müzesi	Battalgazi / Malatya	2020	Buğday ve Üretilen Gıdalar

***Feyzi Kutman Şarap Müzesi:*** Feyzi Kutman Şarap Müzesi'nde şarap yapımında kullanılan ilk aletleri görebilme imkânı sunmanın yanı sıra müzenin yenilenmesi aşamasında emeği bulunan dekoratör ressam Temel Şen'in resimlerinde oluşan sanat galerisini de ziyaretçilere sunmaktadır (kutmansaraplari.com, 2020).

**Foto 1.** Feyzi Kutman Şarap Müzesi



Kaynak: kutmansaraplari.com, 2020

**Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi:** 1925 yılında Atatürk Orman Çiftliği kurulma aşamasında bir ahır konumundadır ve 1943 yılına gelindiğinde bu ahır şarap ve depolama tesisi haline getirilmiştir. Mayıs 2010 tarihinde ise tadilatları tamamlanarak müze ve sergi salonu olarak tasarlanmıştır. Müzede ilk dondurma yapım makinası, şişeleme makinaları, eski fiçılar, tarım aletleri ve veteriner aletleri ile çeşitli ekipmanlar bulunmaktadır. Ayrıca, Atatürk'ün fotoğraflarının bulunduğu fotoğraf sergisi, yağlı boya ve resim sergileri, uluslararası kongreler ve çeşitli etkinliklerin gerçekleştiği ücretsiz ziyarete açık bir müze özelliğindedir (aoc.gov.tr, 2021).

**Zavot Eko Peynir Müzesi:** Türkiye'nin önemli gastronomi müzelerinden birisi olan Zavot Eko Peynir Müzesi, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programının destekleriyle kurulmuş olup, restore çalışmaları ile müze haline getirilmiştir. Üç bölüme ayrılan müzenin ilk bölümünde, Kars'ın peynir tarihini anlatan resimler ve yazılar bulunmaktadır. İkinci bölümde ise peynirin yapılışı anlatılmaktadır. Üçüncü bölüm ise "Kadın Bakkal" adı ile anılmakta olup, üretilen peynirlerin sunum ve tadımlarının yapıldığı yer olarak tasarlanmıştır (Mankan, 2017: 648).

**Marmaris Bal Evi Müzesi:** Marmaris Bal Evi balın üretimi ile ilgili geçmişten günümüze bilgilerin verildiği, bal be bal ile yapılan çeşitli ürünlerin tadımının da yapıldığı, bal ile ilgili materyallerin tanıtımının gerçekleştirildiği bal temalı gastronomi müzelerinden birisidir. Müze, Marmaris Ticaret Odası Başkanlığı tarafından açılmakta olup aynı kurum tarafından da işletilmektedir. Çam balının yoğun olarak üretildiği Osmaniye köyünde turizmi canlandırabilmek ve çam balını uluslararası bir marka olarak turizme kazandırabilmek amacıyla Marmaris Bal Evi Müzesi hizmete sunulmuştur (Bekar, Arman ve Sürücü, 2017: 471-472). Marmaris Bal Evi Müzesi'nde arıcılık ve arılar ile ilgili bilgiler, Marmaris'e özgü çam balının tarihçesi ve üretim aşamaları hakkında bilgiler verilmekle birlikte bal tadımları ve istenirse bal alımının da yapılabildiği bir müzedir (marmarisbalevi.com.tr, 2020).

**Foto 2.** Marmaris Bal Evi Müzesi



Kaynak: marmarisbalevi.com.tr, 2020

**Polonezköy Arıcılık Müzesi:** Polonezköy Arıcılık Müzesi, 39 yıllık arıcı olan Kemal Sayal tarafından kurulmuştur. Müzede ana arı ızgarası, bal süzme makinesi ve arıcılıkla ilgili araçlar sergilenmektedir. Müzede bal üretimi ile ilgili çeşitli araçların yanı sıra fotoğraf ve belgeler de bulunmaktadır. Ayrıca müzenin satış bölümünde Polonezköy'ün kestane balı satışı da yapılmaktadır (polonezkoy.biz, 2021; bazoraya.com, 2021).

**Çine Arıcılık Müzesi:** Çine Arıcılık Müzesi 2010 tarihinde hizmete girmiştir. Müze içerisinde seminerler, kurslar ve çeşitli eğitimler amacıyla hazırlanmış kırk kişilik eğitim salonu ile kafeterya ve çocuk parkı resim atölyesi, 2000 yıllık Roma ve Türk oyunlarının sergilendiği oyun alanı bulunmaktadır (aydin.ktb.gov.tr, 2021).



**Emine Göğüş Mutfak Müzesi:** Gaziantep mutfak kültürünü tanıtmaya amacıyla Türkiye'nin ilk mutfak müzesi unvanını alan müzede yöresel yemeklerin görselleri sergilenmekte olup çeşitli mutfak eşyaları ve geçmiş döneme ait mutfak kültürü hakkında bilgiler verilmektedir. Müzede çeşitli meyve ve sebzelerden yapılan çeşitli yemek görselleri, pişirme yöntemleri ve hazırlanma şekilleri ile mutfak araç gereçleri sergilenmektedir (Sandıkcı, Mutlu ve Mutlu, 2019a: 3051).

**Foto 3.** Emine Göğüş Mutfak Müzesi



Kaynak: eminegogusmutfakmuzesi.org, 2020

**Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi:** Tarihi Hacıbanlar Evi'nin restore edilerek mutfak müzesine dönüştürülmesi ile müzede, Urfa yemek kültürünün yanı sıra Tandır yapılışı, yemek ve gelin odası sergisi ile de kent yaşamı anlatılmaktadır (Mankan, 2017: 649).

**Antakya Mutfak Müzesi (UNESCO Hatay Gastronomi Evi):** Antakya Mutfak Müzesi, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) tarafından satın alınan Antakya evleri restore edilerek Antakya gastronomi kültürünün örneğini yansıtacak şekilde tasarlanmıştır. 2013 yılında kurulan müze, geçmişte günlük mutfak yaşamını ve kültürünü tanıtmak, geçmişte kullanılan mutfak aletlerini, yemek hazırlamada kullanılan araç-gereçleri sergilemek ve bu değerleri geleceğe taşıyabilmek adına korumak için tasarlanmıştır (Sormaz ve Güneş, 2016: 29). Müzenin genel amacı günümüze kadar uzanan tarihi ve kültürel dokuyu koruyabilmek, tarihi, sosyal, kültürel, ekonomik ve gastronomik zenginlikleri tanıtmaktır. Ayrıca tarihi bilinci geliştirmek ve bölge turizminin altyapısının gelişmesini sağlamaktır (antakyatso.org.tr, 2021). Ancak müzenin restorasyon çalışmaları yapılırken 2019 yılında mutfak müzesinin fikir sahibi olan ATSO Başkanı Hikmet Çincin'in yapmış olduğu bir açıklama ile yapım aşamasında gecikme olduğu ve bu esnada Hatay Büyükşehir Belediyesi tarafından Hatay Gastronomi Evi'nin kurulması ile benzer bir yer olmaması adına mevcut koleksiyonun Hatay Devlet Müzesi yapılmasına karar verilerek mutfak müzesinden vazgeçildiğini duyurmuştur. Antakya Mutfak Müzesi yerine şuanda UNESCO Hatay Gastronomi Evi faaliyet göstermektedir. Eski bir Antakya evi olan Aslanlı ev restore edilerek gastronomi evine dönüştürülmüş ve içerisinde Roma, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet temalı odalar bulunmaktadır (antakyagazetesi.com, 2021; hurriyet.com.tr, 2021).

**Dulkadiroğlu Tematik Mutfak Müzesi:** Kahramanmaraş Mutfak Müzesi ile bölgenin mutfak zenginliğini ve kültürünün korunması amaçlanmaktadır. Müzede geleneksel yemeklerin üretimi ile ilgili uygulama mutfağı bulunmaktadır. Burada üretilen yöresel tatlar, aynı alanda bulunan sunum odasında ikram edilmektedir. Yöresel zahire (tahıl) üretimi gerçekleştirilmekte olup tanıtımı sağlanmaktadır. Müzenin amaçları arasında zahire kültürüne farkındalık oluşturmak, atölyesi ile yöresel lezzetleri güncel kılmak, gastronomi turizminin alt yapısına katkı sağlamak, turist sayısında artış sağlayabilmek gibi düşünceler bulunmaktadır (kahramanmarasshirrehberi.com/tr, 2021; kahramanmaras.ktb.gov.tr, 2021).

**Erzurum Evleri Restoran Müze:** 11 Erzurum evinin tek çatı altında toplanarak restore edildiği gastronomi müzesinde Erzurum'a özgü tarihi eşyalar sergilenmekle birlikte Erzurum mutfağına has yöresel yemekler de sunulmaktadır (erzurumevleri.com, 2021; turizmgunlugu.com, 2021)

**Adatepe Zeytinyağı Müzesi:** Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuşu kasabasının girişinde yer almakta olup modern müzecilik anlayışına göre düzenlenmiştir. Zeytin ve zeytinyağının Türkiye'nin kültüründe çok eski ve köklü bir yerinin olmasına karşın, ilgili ürüne ilişkin yazılı ve görsel materyallerin yok denecek kadar az olması, Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nin doğuşuna neden olmuştur. Küçükkuşu'daki tarihi sabunhane binası restore edilerek hem kuru baskı tarzında zeytinyağı üretimine devam edilirken, diğer yandan civar köylerden toplanmış zeytin, zeytinyağı ve sabun üretimine ilişkin çeşitli araç-gereçler fabrika binasında sergilenmektedir (adatepe.com, 2019). Özel bir müze olan Adatepe Zeytinyağı Müzesi Türkiye'nin ilk gastronomi temalı müzelerinden birisidir. Zeytinyağı üretimi hakkında bilgi vermeyi amaçlayan müzenin iki ana bölümü vardır: Bu bölümlerden birinci katta arkeolojik ve etnografik eserler sergilenmekte ve geleneksel yöntemler ile zeytinyağının üretim süreci gösterilmektedir (Şahin ve Aydın, 2017: 184-185). Müzenin ikinci katında ise zeytincilikte kullanılan geleneksel eşyalar ve üretim teknolojilerine yer verilmektedir (Gür, 2017: 145).

**Foto 4.** Adatepe Zeytinyağı Müzesi



**Foto 5.** Adatepe Zeytinyağı Müzesi Foto



Kaynak: Araştırmacının Kendi Çekimi, 2020

**Köstem Zeytinyağı Müzesi:** Urla'daki Köstem Zeytinyağı Müzesi, 5.200 m<sup>2</sup>lik kapalı alana ve 21 dönümlük bir bahçeye sahiptir. Müze sabun ve hijyen müzesi olarak şekillendirilen bir yapıya sahiptir. Ahşap ve seramik atölyeler, konferans salonları, çocuklar için eğlence ve oyun merkezi, zeytinyağı deposu, organik tarım çiftliği gibi birçok farklı özelliğe sahip olan müzede esas amaç, tarihten günümüze tüm zeytin tekniklerinin sergilenmesidir (Şahin ve Aydın, 2017: 185; Alpaslan ve Gündüz, 2018: 40). Zeytinin fabrikaya getirilmesinden başlayıp depolanmasına, işlenmesine ve taşınmasına kadarki süreç insan ve hayvan gücünden buhar ve elektrik gücüne doğru bir şekilde sergi salonunda sergilenmektedir. Özgün aletlerin yanı sıra aslına uygun bir biçimde yeniden üretilmiş aletler de sergi içerisinde yer almaktadır. Bir başka önemli parça ise yaklaşık 3 metre çapındaki anıtsal zeytin köküdür (Alpaslan ve Gündüz, 2018: 40).

**Oleatrium Zeytinyağı Müzesi:** Oleatrium Zeytinyağı Müzesi, 3000 m<sup>2</sup>'lik kullanım alanına sahiptir. İsmi Latince olea (zeytin) ve atrium (avlu) kelimelerinin birleşiminden alan Oleatrium, zeytin avlusu anlamına gelmektedir (oleatrium.com/tr, 2020). Toplamda 11 adet salondan oluşan müzenin 10 salonunda yer alan sergilemede, buharlı ve elektrikli sanayi ürünleri ile birlikte Roma dönemi öncesine kadar uzanan yaklaşık 2500 yıllık geçmişe dayalı zeytinyağı üretim araçları tarihsel sıralama sergilenmektedir (Yılmaz ve Şenel, 2014: 504; oleatrium.com/tr, 2020). Müzede, sergilemenin daha anlaşılabilir olması adına hiperrealist silikon insan heykelleri ve maketlerden de faydalanılmıştır. Ayrıca müze kapısından girişte bir lobisi bulunmakta olup burada hediyelik ürünler, zeytinyağları, şaraplar gibi ürünlerin satıldığı bir market bulunmaktadır (oleatrium.com/tr, 2020).

**Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi:** Edremit'teki Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi, zeytinyağı üretim teknolojileri ile ilgili ekipman ve aletleri sergilemektedir (Gür, 2017: 145). Müze içerisinde zeytinyağı yapımı için zeytinleri bastırmada kullanılan ahşap baskı kolları, metal kısaçlar, dönen çarklı kısaç, kurutma ipi, el krikosu gibi aletler sergilenmektedir (Şahin ve Aydın, 2017: 185). Müzede zeytinyağının elde edilme evreleri de gösterilmekte olup ayrıca müzenin hemen yanında zeytin sıkma tesisi de bulunmaktadır (sabitertur.com.tr, 2020).

**Foto 6.** Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi



Kaynak: sabitertur.com.tr, 2020

**Hatay Altınözü Tokaçlı Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi:** Hatay ili Tokaçlı Mahallesi'nde 300 yıllık atıl durumda olan zeytinyağı tesisi, Altınözü Kaymakamlığı koordinasyonunda restore edilerek 2017 yılında Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi olarak açılmıştır. Müzede atla zeytin kırılması için kullanılan mengeneden zeytinyağlarının tutulduğu kuyulara kadar tüm eski ve geleneksel aletler sergilenmektedir. Müzedeki bilgi panolarında ve sinevizyon odasında videolarla zeytin, zeytinyağı çeşitleri ve zeytincilik faaliyetleri ile ürünlerin yapılışına bilgiler verilmektedir. Ayrıca müzede, zeytin ve zeytinyağı çeşitlerinin satışının yapıldığı bir oda mevcuttur (aa.com.tr, 2021).

**Egea Zeytin ve Zeytincilik Müzesi:** Manisa Akhisar'da 1900'lü yılların başında Bulgar ustalar tarafından yapılarak kasaplar tarafından kasaphane olarak yaklaşık 100 yıllık geçmişe sahip binanın müze kavramı ile Akhisar Belediyesi tarafından restore edilmiştir. Kronolojik sırayla zeytincilik tarihinin sergilendiği mekânda Egea ürünlerinin satıldığı kafesi bulunmaktadır (egea.com.tr, 2021).

**Ayvalık Zeytinyağı Müzesi:** Balıkesir Ayvalık'taki müze 2012 yılında 1960'lardan 1980'lerin sonlarına kadar faaliyet gösteren Ayvalık Vakıflar Zeytinyağı Fabrikası'nın bir parçası olarak kurulmuştur. Müzede

zeytincilik faaliyetlerinde ve zeytinyağı yapımında kullanılan ve çoğu antik değerde olan ekipmanlar modern bir sergi ile ziyaretçilere sunulmaktadır (Şahin ve Aydın, 2017: 185).

**İstanbul Gastronomi Müzesi (Mutfak Sanatları Akademisi):** İstanbul Gastronomi Müzesi (MSA) İstanbul ilinde Maslak ilçesinde bulunmaktadır. Müze, geçmişten günümüze yiyecek-içecek kültürümüzü ve sanayimizin tarihi yolculuğunu ziyaretçilere sunmaktadır. Müze içerisinde bulunan aşçılık ve pastacılık araç gereçleri, eski sahanlar, yağ kutuları, bira, rakı, içki su ve gazlı içecek şişeleri, Cumhuriyet Dönemi bakkaliye malzemeleri, şekerleme ve sakız paketlemeleri, etiketler, Cumhuriyet Dönemi'nden kalan temizlik malzemeleri ve mutfak ile ilgili objeler ile müze, gastronomi tarihimize ışık tutmaktadır. Müzede Osmanlı'nın son dönemlerinden Cumhuriyet'in ilk ve orta dönemine uzanan sayısı 2000'den fazla eser ile kültürel bir mirasa sahiptir (msa.com.tr, 2020; Sormaz ve Güneş, 2016: 28).

**Ekmek Müzesi Ankara:** Türkiye'nin ilk Ekmek Müzesi, Ankara Halk Ekmek tarafından 2007 yılında Ankara Yenimahalle ilçesinde hayata geçirilmiş ve bu alanda açılmış ilk müzedir. Ekmek Müzesi içerisinde ekmeğin yapılışı, pişirilişi, geçmişten günümüze ekmeğin üretiminin geldiği aşamalar anlatılmaya çalışılmaktadır. Ziyaretçilere ekmeğin kültürü ve ekmeğin serüveni ile ilgili olarak tarla sürümüne ilişkin; dizel, dızgara, karabasan ve pulluk gibi malzemeler, hasat zamanına ilişkin; düven, tırmık, orak, yaba, sepet, un teknesi, yağ saklama kabı ve daha birçok malzeme ve günlük yaşam ile ilgili olarak bakraç ve saklama kapları, ekmeğin sacı, hakla, havan, yayık gibi daha birçok malzemeden örnekler sergilenmektedir (gezi-yorum.net, 2021; kulturenvanteri.com, 2021).

**Safranbolu Kahve Müzesi:** 2013 yılında UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) tarafından kültürel miras listesine alınan Türk Kahvesi'nin geçmişten günümüze ekipmanlarını ve hikâyesini anlatan, kahve kültürünü yansıtan eserlerin sergilendiği Türkiye'nin ilk kahve müzesidir. Safranbolu eski çarşıda hizmete giren müzede Türkiye ve dünyadan birçok kahve çeşidi bulunmaktadır. Aynı zamanda müzede ziyaretçilerin istedikleri kahve çeşitlerini içebilecekleri mini oturma yeri de bulunmaktadır (safranboluturizmdanismaniburosu.ktb.gov.tr, 2021; brtv.com.tr, 2021).

**Foto 7.** Safranbolu Kahve Müzesi



Kaynak: Araştırmacının Kendi Çekimi, 2020

**Safranbolu Çikolata Müzesi:** Karabük ili Safranbolu ilçesinde “Kültürel Miras ve Korumacılık” temasıyla düzenlenen 20. Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali etkinlikleri kapsamında çikolata müzesi açılışı gerçekleştirilmiştir. Safranbolu Çikolata Müzesi, işletme sahibi tarafından 4 ayda 4 ton çikolata

harcanarak yapılmıştır. Çikolata müzesinde Kent Tarihi Müzesi, Cinci Hamamı, Saat Kulesi, İncekaya Su Kemerli, Ulu Camii gibi Safranbolu'nun ham, hamam, camii ve konaklarının çikolatadan yapılmış minyatür eserleri sergilenmekle birlikte Safranbolu evi ve çikolatadan yapılmış havuz da yer almaktadır (mysafranbolu.com, 2021).

**Foto 8.** Safranbolu Çikolata Müzesi



Kaynak: Araştırmacının Kendi Çekimi, 2020

**Pelit İstanbul Çikolata Müzesi:** Türkiye'nin ilk çikolata müzesi olarak İstanbul Esenyurt ilçesinde Pelit üretim tesislerinde kurulmuştur. Çikolata yapımı ve pasta yapım atölyelerinin de içerisinde yer aldığı müze; Ana Salon, İstanbul Salonu, Türk Büyükleri Salonu, Sanatçılar Salonu ve Medeniyetler Salonu olmak üzere 5 bölümden oluşmaktadır. Ana Salon girişinde çikolata şelalesi, gerçek boyutlu çikolata ev, Nuh'un Gemisi ile çikolata tarihini anlatan tablolar bulunmaktadır. İstanbul Salonu'nda; Kız Kulesi, Galata Kulesi, Sultan Ahmet Camii aynı zamanda Boğaz Köprüsü gibi İstanbul'u simgeleyen birçok tarihi yapıt çikolata formunda yer almaktadır. Türk Büyükleri Salonu'nda ise Atatürk, Fatih Sultan Mehmet, Osman Gazi başta olmak üzere Türk tarihinde önemli yere sahip önderlerin büstleri; Pablo Picasso, Van Gogh ve Osman Hamdi Bey'in meşhur tablosu Kaplumbağa Terbiyecisi gibi dünya sanatından önemli isimlerin heykel ve eserleri Sanatçılar Salonu'nda ziyaretçilerle buluşmaktadır. Medeniyetler Salonu'nda dünya tarih sahnesinde yer alan Hitit, Antik Yunan, Bizans ve Osmanlı Devleti ile milletlerini temsil eden çikolatadan yapılmış tablolara yer verilmiştir (peliticikolatamuzesi.com, 2021).

**Foto 9.** Pelit İstanbul Çikolata Müzesi



Kaynak: peliticikolatamuzesi.com, 2021

**Bursa Çikolata Müzesi:** Bursa çikolata müzesi Bursa ilinin Nilüfer ilçesinde 2021 yılında hizmete açılmıştır. Müzede Bursa ilinin tarihin mekânlarının minyatürleri her eserde 10 tona yakın çikolata kullanılarak yapılmıştır. Bunun yanı sıra müzede siyaset, sanat ve spor gibi çeşitli alanlarda tanınan isimlerin portreleri de bulunmaktadır. Özel müze olan Bursa çikolata müzesinin kurucusu yine Safranbolu ve Bodrum-Milas'ta yer alan çikolata müzeleri ile aynı isim olan Mesut Kırımli'dir (bursahakimiyet.com.tr, 2021; mychocolate.com.tr, 2021).

**Bodrum Çikolata Müzesi:** "My Chocolate- Bodrum Çikolata Müzesi" adıyla My Chocolate markasının Safranbolu'daki çikolata müzesinden sonra ikinci müzesidir. Yapımında 7 ton çikolata kullanılan müzede tamamı yüzde yüz el yapımı çikolata ile yapılmıştır. Muğla'nın tarihi ve doğal değerleri ile başta Atatürk büstü olmak üzere farklı ünlü isimlerin portreleri bulunmaktadır. Müze, turizme katkı sağlamanın yanı sıra çikolataya da dikkat çekme amacıyla hayata geçirilmiştir (mychocolate.com.tr, 2021).

**Gaziantep Baklava Müzesi:** Baklava müzesi, Gaziantep Kalesi yakınlarında Şekeroğlu Mahallesi Millet Han içerisinde bulunmaktadır. Pazartesi günleri hariç her gün canlı olarak baklavanın geleneksel usul ile yapımını izleme olanağı sunan müzede ayrıca baklava yapımında kullanılan malzemeler ve yapım aletleri sergilenmektedir (gaziantep.ktb.gov.tr, 2021). Müzenin giriş koridorunda baklava yapımına ilişkin tablolar yer almaktadır. Baklava yapımının canlı olarak gerçekleştiği alan cam ile ayrılmış ve karşısına oturma alanları oluşturulmuştur. Baklava hamuru ustası tarafından makine kullanılmadan el ile açılmaktadır (Sandıkcı, Mutlu ve Mutlu, 2019b: 2019).

**Kahramanmaraş Dondurma Müzesi:** Meşhur gastronomik değerlerden birisi olan Kahramanmaraş dondurmasının hazırlanması aşamalarını, Kahramanmaraş'a has detaylarını gösteren ve Maraş dondurmasının geçmişine dair bilgileri sunan iki kattan oluşan bir müzedir (kahramanmarassehirrehberi.com/tr, 2021).

**Buğday Müzesi:** Malatya ilinde bulunan buğday müzesinin ana fikri ata tohumu üretimi oluşturmaktadır. Bu düşünce çerçevesinde Malatya'da, Malatya Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi açılmıştır. Bu kooperatifin en önemli üretim alanı olan ata tohumu, ata tohumu projesi ile tarımda millileşmenin bir adımı olarak görülmektedir. Tarımda dünyanın önde gelen tohum üreticisi olabilmek amacıyla bu projede kadınlar, kooperatifte aktif rol oynamakta ve bir diğer taraftan kadın istihdamına da katkı sağlanmaya çalışılmaktadır. Bu projenin Malatya ili için bir marka değeri meydana getirmesi ön görülmele beraber Maldı Ana Markası oluşturulmuştur. Malatya Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi 2020 yılında kurulmuş olup ortaklarının tamamına yakını kadın girişimci ve kadın çiftçilerden meydana gelmektedir. Maldı Ana Kadın Kooperatifi Üretim ve Paketleme Tesisi ile kooperatifin çalışmaları böylelikle buğday müzesinin oluşumunda zemin oluşturmuştur (malatyahaber.com, 2021).

## 5. Sonuç ve Tartışma

Mutfak ve gıdaya dair her şeyi ifade eden gastronomi, kültürlerin ayrılmaz bir parçasıdır. Kültürel paylaşımların ve merakın giderek arttığı günümüzde gastronominin önemli bir seyahat motivasyonu ve destinasyon çekim gücü faktörü olduğu söylenebilir. Bir yörenin turizmde çekici unsur olarak değerlendirilebilen gastronomi müzeleri, turizmin olduğu kadar toplumun gelişimine katkıda bulunan, bilgi birikimini ve değerleri geleceğe taşıyan en önemli araçlardır.

Bu kapsamda seyahatin yerel ürünlerle birleştirilmesi (belirli bir yemeği yemek veya yerel bir şarabı içmek vb.) yerel kültürden de pay almak anlamına gelmektedir (Ignatov ve Smith, 2006: 237). Seyahatin yerel kültürle bağını kuran bir aracı olan mutfak turizmi, mutfağın kültürleri gerek kasıtlı gerekse rastlantısal olarak birbirine yakınlaştıran ve karşılaştıran bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir destinasyona özgü olan ve ait olduğu destinasyonun özelliklerini yansıtan yerel gıdalar ve içecekler, tarımsal uygulamalar ve üretim teknikleri ile bunların geleneksel yöntemlerle hazırlanış ve sunuş biçimlerini içeren mutfak kaynakları ziyaret edilen bölgede üretilen ve markalaştırılan gıdaları ifade eder. (Smith ve Xiao, 2008: 289-290). Böylelikle

destinasyonlar kendilerine özgü bir yemek imajı ve çekiciliği de elde etmiş olmaktadır. Bu duruma örnek olarak özellikle İtalya, Fransa ve Asya ülkelerine gastronomi amaçlı turların düzenlenmesi, Toskana'daki yemek pişirme ve şarap değerlendirme derslerine yönelik seyahatlerin gerçekleştirilmesi verilebilir. Ayrıca Avustralya'da Melbourne ve Sydney, yiyecek ve şarap destinasyonu olarak pazarlanmaktadır. Yine Avustralya'daki Barossa Vadisi ve Kaliforniya'daki Napa Vadisi ile Sonoma Vadisi önde gelen şarap turizmi destinasyonlarıdır (Kivela ve Crotts, 2006: 356).

Kültürel bir kaynak olan gastronominin; deniz, güneş, kum turizminden yararlanamayan ya da tarihi ve doğal kaynaklardan yoksun olan destinasyonlar için uygun bir alternatif kaynak olmaktadır. Yiyecek içecek imajıyla turist çeken destinasyonlar bu deneyimlerle, yöresel tatları ve ürünleri bireylere sunmakla birlikte farklı kültürlerin özelliklerini de kişilere aşılacaktır (Kivela ve Crotts, 2006: 356, 359). Müzelerin destinasyonların pazarlanmasında çekici bir faktör olduğu ve gastronomi turizmi için de önemli turizm kaynağı olduğu ifade edilebilir. Türkiye'nin, bu açıdan oldukça zengin bir kültürel geçmişe ve tarımsal kaynağa sahip olduğu görülmektedir. Öyle ki bu çalışma kapsamında dahi Türkiye genelinde 28 gastronomi müzesinin olduğu tespit edilmiştir. Türkiye'nin zengin kaynaklara sahip olmasına rağmen potansiyelinin yeterince kullanılmadığı görülse de gastronomi turizmi alanında gelişme kaydetmeye başladığı ifade edilebilir. 28 müzenin varlığı bunun kanıtı olmakla birlikte gastronomiye olan ilginin de arttığını ve buna paralel olarak gastronomi müzeleri arzında ilerlemeyi teşvik ettiğinin de kanıtı olarak görülebilir. Dolayısıyla gastronomiye olan ilginin artarak devam etmesiyle mutfak, tarih ve kültürü kapsayan gastronomi müzelerinin Türkiye genelinde ilerleyen zamanlarda daha fazla açılması olası bir durumdur. Bunun için gerek devlet tarafından teşvikler sağlanmasının ve turizm sektörü açısından vurgulanmasının önem taşımasıyla beraber bu gelişim, Türkiye'nin hem ekonomik hem de kültürel gelişimde olumlu kazanımlar sunacaktır.

Araştırma kapsamında Türkiye genelinde aktif olarak faaliyet gösteren 28 gastronomi müzesinin bulunduğu tespit edilmiştir. Tema olarak ise müzelerin en çok zeytin ve zeytinyağı temasında (7 adet) ve zeytinyağı müzelerinin ise Ege Bölgesi'nde yoğunlukta olduğu görülmektedir. Zeytinyağından sonra en sık görülen gastronomi müzelerinin ise mutfak müzeleri (6 adet) ile çikolata müzeleri (4 adet) olduğu belirlenmiştir. Ayrıca 3 adet bal ve arıcılık müzesi ile 2 adet şarap müzesi bulunmaktadır. Bunlardan başka ekmek, dondurma, buğday, baklava, kahve ve peynir temalarında müzelerin bulunduğu tespit edilmiştir. İlk gastronomi müzesinin 2001 yılında Adatepe Zeytinyağı Müzesi olarak Balıkesir'de açıldığı ve 2004 yılından itibaren ilgi görmeye başlayarak gastronomi müzelerinde artışın devam ettiğini söylemek mümkündür. 2004 yılında Tekirdağ'da Feyzi Kutman Şarap Müzesi, Polonezköy Arıcılık Müzesi ile İstanbul Gastronomi Müzesi (MSA) müzeleri ile gastronomi müzelerinin açılması bu durumun bir göstergesidir. 2021 yılında da Bursa ve Bodrum'da çikolata müzeleri açılmış olup gastronomi müzelerinin gelişimi devam etmektedir.

Alanyazın verileri ve araştırma bulguları sonucunda gastronomi müzelerinin, yöresel mutfakların, kültürlerin ve gastronomi tarihinin tanıtılabilmesi ve sürdürülebilmesi için önemli araçlar olduğu söylenebilir. Bu kapsamda gastronomi müzelerinin farklı temalarda sayısı ve kalitesi artırılmalı ve yiyecek içecek kültürünün de en doğru ve uygun biçimde tanıtımı, sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Bu sayede gastronomi müzeleri ile birlikte destinasyonlar da turizm açısından artı bir değer kazanacak ve turizmin bölgesel açıdan canlanmasına katkıda bulunacaktır. Gastronomi müzelerinin tanıtım ve gelişimleri için başta Kültür ve Turizm Bakanlığı olmak üzere Türk mutfağını, yöresel ürünleri koruma ve sürdürülebilirliğini sağlamada ilgili kurum, kuruluş ve dernekler, üniversitelerin gastronomi ve mutfak bölümleri, ilgili akademisyenler ve gastronomi müzeleri ilgililerinin katkı ve destekleri sağlanmalıdır. Ayrıca Kültür ve Turizm Bakanlığı müzelerin yenilenmesi, bakım ve yeni müzelerin teşvikleri için fon ve çalışmalar sağlayabilir. Ayrıca yine Kültür ve Turizm Bakanlığı başta olmak üzere devlet destekleri ile müzelerde temaya uygun ürünlerin yapımıyla ilgili uygulama atölyeleri, eğitim çalışmaları ve turnuvalar gibi çeşitli aktiviteler başlatılabilir. Diğer taraftan anlatımlarda hareketli figürler ya da mumya figürleri kullanılarak veya temaya uygun kostümlerle anlatıcılar ile dikkat çekici kılınabilir. Böylece

müzeler sadece ürünlerin sergilendiği bir yer olarak kalmamakla beraber tarihi ve kültürü yaşatan, yansıtan ve uygulama bölümüyle daha cazip gelen mekânlar haline gelebilir.

Gastronomi müzelerinin tanıtımı ve farkındalığı konusunda bir diğer önemli araçlar seyahat acentaları ve tur rehberleri olabilmektedir. Türkiye'de yerli ve yabancı turistlere düzenlenen gezilerde tur programına gastronomi müzelerinin de eklenmesiyle gastronomi müzeleri hakkında bilgi verilmesi ve yöresel ürünlerin tanıtımı ve satışı da gerçekleştirilebilir. Ayrıca üniversitelerin bu konuda önemli öncüler olduğu söylenebilir. Üniversitelerin gastronomi bölümleri Türk mutfağını ve gastronomi müzelerini yaşatmak ve geliştirmek adına eğitim toplantıları, seminer ve fuarlar gerçekleştirmeleri faydalı olacaktır.

### Kaynakça

- Alpaslan, H. İ. ve Gündüz, C. (2018). Yağ Hikâyeleri: Köstem Zeytinyağı Müzesi, Ege Mimarlık, <http://egemimarlik.org/101/9.pdf>.
- Bahrin, S., Mahdzar, M., Hamid, Z. A. ve Ghani, A. A. (2017). Museum Visitors' Experiential Factors and Recommendation Intention, *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 9(2), 199-212.
- Bakkaloğlu, F. (2020). Gastronomi İmaj Algısının Destinasyona Yönelik Davranışsal Niyetler Üzerindeki Etkisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük: Karabük Üniversitesi.
- Bekar, A., Arman, M. S. ve Sürücü, Ç. (2017). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Marmaris Bal Evi Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 468-477.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 9(1), 153-184.
- Culley, S. (2010). Museums and Tourists: A Quantitative Look at Curator Perceptions of Tourism. Master's Thesis. University of Waterloo, Canada.
- Everett, S. (2016). Food and Drink Tourism: Principles and Practice. London: Sage.
- Gillespie, C., ve Cousins, J.A. (2011). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Routledge (USA): New York.
- Gür, B. (2017). Antik Çağ'da Zeytinyağı ve Günümüzde Zeytinyağı Müzeleri, *History Studies International Journal Of History*, 9(2), 139-155.
- Hall, C. M. ve Sharples, L. (2003). *The Consumption of Experiences or The Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste*, Food Tourism Around the World Development, Management and Markets, Edited by: (C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne), Oxford: Elsevier.
- Horng, J. S. ve Tsai, C. T. S. (2012). Culinary Tourism Strategic Development: An Asia-Pacific Perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40-55.
- Ignatov, E. ve Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235-255.
- Ivanovic, S. Galicic, V. ve Pretula, M. (2008). Gastronomy as a Science in the Tourism and Hospitality Industry. Management of the Product Life Cycle and Competitiveness on the Tourist Market, 571-579.
- Janes, R. R. ve Sandell, R. (2007). The Complexity and Creativity In Contemporary Museum Management. *Inside Museum Management and Curatorship*. Eds (R. Sandell and R. R. Janes). pp. (1-14).
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Kim, Y. G., Eves, A. ve Scarles, C. (2009). Building A Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourist Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 54-77.



- Kotler, N. (2001). New Ways of Experiencing Culture: The Role of Museums and Marketing Implications. *Museum Management and Curatorship*, 19(4), 417-425.
- Long, L. M. (ed.). 2004. *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky: Lexington.
- Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği, *International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic*, 12(4), 641-654.
- Millan, M. G. V. D. L. T., Arjona, J. M. F. ve Amador, L. H. (2017). Olive Oil Tourism: Promoting Rural Development in Andalusia, *Tourism Management Perspectives*, 21, 100-108.
- Moira, P., Mylonopoulos, D. ve Kontoudaki, A. (2015). Gastronomy as a Form of Cultural Tourism: The Case of Greek Typology. *Fakultet Za Sport i Turizam*, Novi Sad, TIMS Acta 9, 135-148.
- Navarrete, T. (2019). Digital Heritage Tourism: Innovations In Museums. *World Leisure Journal*, 61(3), 200-214.
- Öztürk, B. ve Güven, S. (2020). "Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar", Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Editör: (A. Akbaba ve N. Çetinkaya), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. (2019a). Emine Göğüş Mutfak Müzesi Sergileme Şekilleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3045-3059.
- Sandıkçı, M., Mutlu, A.S. ve Mutlu, H. (2019b). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerinin Turistik Sunum Farklılıkları Açısından Araştırılması, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarı Gök, H. ve Şalvarcı, S. (2020). Türkiye'deki Gastronomi Temalı Müzelere Yönelik Çevrimiçi Ziyaretçi Deneyimlerinin İncelenmesi, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 120-140.
- Scarpato, R. ve Daniele, R. (2003). "New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy", *Food Tourism Around the World Development, Management and Markets*, Edited by: (C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne), Oxford: Elsevier.
- Sezen, T. S. (2020). "Gastronomi Müzeleri", Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, Editör: (A. Akbaba ve N. Çetinkaya), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Smith, S. L. J., ve Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.
- Sormaz, Ü. ve Güneş, E. (2016). Traditional Culinary Museums: Samples From Turkey, *International Journal Of Humanities And Social Science Invention*, 5(6), 27-31.
- Stone, M. J., Soulard, J., Migacz, S. ve Wolf, E. (2017). Elements of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences. *Journal of Travel Research*, 00(0), 1-12.
- Şahin, Ö. ve Aydın, A. (2017). A Cultural, Gastronomic, And Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive And Olive Oil History Museum Case, *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(4), 180-199.
- Şahin, Ö. ve Aydın, A. (2019). Özel Muğla Arıcılık Müzesi'nin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. 20. Ulusal Turizm Kongresi, 16-19 Ekim 2019, Eskişehir.
- Uçuk, C. ve Kayran, M. F. (2020). Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Milli Mücadele Döneminde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Velissariou, E. ve Vasilaki, E. (2014). Local Gastronomy and Tourist Behavior: Research on Domestic +Tourism in Greece. *Journal of Tourism Research*, 9, 120-143.
- Wolf, E. (2002). Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition. Available at <http://www.culinarytourism.org/faq.php>.
- Xavier Medina, F. ve Tresserras, J. (2018). *Food, Gastronomy and Tourism Social and Cultural Perspectives*. Universidad de Guadalajara: Mexico.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi, *ARTIUM*, 5(1), 27-41.
- Yeşilyurt, H. ve Arıca, R. (2018). Mutfak Müzesi Ziyaretçilerinin Deneyimlerinin İncelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-70.

Yılmaz, H. ve Şenel, P. (2014). Turistik bir çekicilik olarak Gastronomi Müzeleri. *15. Ulusal Turizm Kongresi. Engelsiz Turizm Kongre Kitabı*, Ankara, s.499-510.

### İnternet Kaynakları

- <http://www.agos.com.tr/tr/yazi/18179/karsin-gizli-rotasi-zavot> (Erişim Tarihi: 01.03.2020).
- <http://www.antakyatso.org.tr/index.php?sayfa=anasayfa&dil=tr> (Erişim Tarihi: 25.01.2020).
- <http://www.erzurumevleri.com/2017/05/tarihi-erzurum-evleri.html> (Erişim Tarihi: 15.07.2021).
- <http://www.kutmansaraplari.com/#sec4> (Erişim Tarihi: 01.03.2020).
- <http://www.marmarisbalevi.com.tr/> (Erişim Tarihi: 24.01.2020).
- <http://www.mysafranbolu.com/basinda-biz/gundem/cikolata-muzesi-acildi> (Erişim Tarihi: 28.02.2021).
- <http://www.oleatrium.com/tr> (Erişim Tarihi: 26.01.2020).
- <http://www.peliticikolatamuzesi.com/salonlar> (Erişim Tarihi: 28.02.2021).
- <http://www.polonezkoy.biz/polonezkoy-aricilik-muzesi.html> (Erişim Tarihi: 15.07.2021).
- <http://www.sabitertur.com.tr/> (Erişim Tarihi: 25.01.2020).
- <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64421/cine-aricilik-muzesi.html> (Erişim Tarihi: 01.09.2021).
- <https://bizeraya.com/polonezkoy-aricilik-muzesi-istanbul/> (Erişim Tarihi: 15.07.2021).
- <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-230826/gaziantep-baklava-muzesi.html> (Erişim Tarihi: 10.06.2021).
- <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-233507/tematik-mutfak-muzesi.html> (Erişim Tarihi: 04.08.2021).
- <https://kahramanmarassehrirehberi.com/tr/icerik/dondurma-muzesi> (Erişim Tarihi: 11.06.2021).
- <https://kulturenvanteri.com/yer/ekmek-muzesi/#16/39.956724/32.770107> (Erişim Tarihi: 25.01.2021).
- <https://malatyahaber.com/haber/maldi-ana-kadin-kooperatifi-acildi/> (Erişim Tarihi: 05.08.2021).
- <https://msa.com.tr/muze> (Erişim Tarihi: 25.01.2020).
- <https://mychocolate.com.tr/2021/06/26/bu-muze-cok-tatli/> (Erişim Tarihi: 28.08.2021).
- <https://mychocolate.com.tr/bursa/> (Erişim Tarihi: 28.08.2021).
- <https://safranboluturizmdanismaburosu.ktb.gov.tr/TR-237109/turk-kahve-muzesi.html> (Erişim Tarihi: 01.03.2021).
- <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/zeytin-ve-zeytinyagi-muzesi-ziyaretcilerini-zaman-yolculuguna-cikariyor/2052774> (Erişim Tarihi: 30.05.2021).
- <https://www.antakyagazetesi.com/mutfak-muzesinden-vazgectik/> (Erişim Tarihi: 04.08.2021).
- <https://www.aoc.gov.tr/Portal/Gezilerimiz/ataturk-orman-ciftligi-muze-ve-sergi-salonu/37> (Erişim Tarihi: 04.08.2021).
- <https://www.brtv.com.tr/turkiyenin-ilk-kahve-muzesi/> (Erişim Tarihi: 01.03.2021).
- <https://www.bursahakimiyet.com.tr/haber/bursa-nin-en-tatli-muzesi-acildi-tonlarca-cikolatadan-tarihi-mekanlari-insa-etti-557986.html> (Erişim Tarihi: 28.08.2021).
- <https://www.egea.com.tr/index.php?do=dynamic/view&pid=7> (Erişim Tarihi: 30.05.2021).
- <https://www.eminegogusmutfakmuzesi.org/index.html> (Erişim Tarihi: 08.11.2020).
- <https://www.gezi-yorum.net/ankara-ekmek-muzesi/> (Erişim Tarihi: 25.07.2021).
- <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-hatay-gastronomi-evi-turkiyeye-rol-model-oldu-41536333/6> (Erişim Tarihi: 04.08.2021).
- <https://www.kahramanmarassehrirehberi.com/tr/icerik/dulkadiroglu-tematik-mutfak-muzesi> (Erişim Tarihi: 04.08.2021).
- <https://www.kulturportali.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 25.01.2020).
- <https://www.sozcucu.com.tr/hayatim/yasam-haberleri/dunyanin-en-buyuk-cay-bardagi-rizede-yukseliyor/> (Erişim Tarihi: 08.10.2021).
- <https://www.turizmgunlugu.com/2020/01/25/mutlaka-ziyaret-edilmesi-gereken-gastronomi-muzeleri/> (Erişim Tarihi: 15.07.2021).